

## RESUMEN

El estudio sobre la harina de cáscara de piña ha revelado hallazgos significativos que destacan su potencial en aplicaciones industriales y alimenticias:

La cáscara de piña tiene un alto contenido de fibra dietética (68.98 g/100 g), lo que sugiere su valor para la industria alimentaria y productos para la salud digestiva.

La temperatura y el tiempo de secado son variables clave en la transformación de la cáscara en harina, influyendo en la humedad final y el rendimiento del producto. Un control adecuado de estos factores es crucial para optimizar la calidad de la harina.

El proceso de transformación de la cáscara en harina fue exitoso, confirmando que la cáscara de piña puede ser eficientemente convertida en harina.

La muestra 9 (secada a 70°C durante 8 horas) fue la más aceptada en la evaluación organoléptica, destacándose por su sabor, aroma y textura.

El proceso tiene un bajo rendimiento debido a la alta humedad inicial de la cáscara (82.63%), dejando poca masa después de la deshidratación.

El rendimiento de la producción de harina de cáscara de piña se determinó en 12.46%.

El costo de producción es de 8 Bs./kg, y con un margen de beneficio del 30%, el precio de venta recomendado es de 10.40 Bs./kg, asegurando la viabilidad económica del proyecto.